Oppskrift

# Pai med sopp og bacon



Pai med kyllingbacon og sopp er en klassiker både til middag og en bedre lunsj. Lag denne saftige og gode retten med denne enkle grunnoppskriften på paibunn.

1

## Slik gjør du

Smuldre smør, hvetemel og sukker sammen til blandingen er kornet. Tilsett vannet og kna deigen lett sammen. La den hvile ca. 20 minutter i kjøleskapet.

## 2

Skjær baconskivene i biter og stek dem i en varm panne. Del opp soppen og brun den i pannen sammen med baconet.

Visp egg sammen med crème fraîche, ost og krydder.

Del deigen i fire. Kjevl ut deigemnene og kle formene. Strø bacon og soppblandingen på bunnen. Hell eggeblandingen over.

## 3

Stek paiene på 225 °C i 20-30 minutter til eggestanden stivner og har fått gyllen overflate.

## Produkter i denne oppskriften

### Kyllingbacon Skivet 140g Enh

## Ingredienser

### Du trenger

| | |
|---|---|
| Prior kyllingbacon | 5 skiver |
| PRIOR egg | 2 stk |
| Smør | 125 g |
| Hvetemel | 2,5 dl |
| Hvitt sukker | 2 ss |
| Vann | 0,5 dl |
| Aromasopp | 150 g |
| Crème fraîche | 1 dl |
| Revet ost | 1 dl |
| Salt & Pepper | |

### Allergener

- Egg
- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten